

SIRE NEGROAMARO ROSSO

MOCAVERO®



DENOMINAZIONE

Salento I.G.P. Indicazione Geografica Protetta

ZONA DI PRODUZIONE

Il Salento comprende i territori amministrativi delle province di Brindisi, Lecce e Taranto.

ETÀ DEI VIGNETI

15 - 20 anni

CARATTERISTICHE SUOLO

Argilloso - Calcereo

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Spalliera

VARIETÀ DELL'UVA

100% Negroamaro

CEPPI PER ETTARO

6.000

RESA DI UVA PER ETTARO

90 q.li

RESA DI VINO PER Q.LE UVA

65-70 litri

EPOCA DI VENDEMMIA

Seconda decade di settembre

VINIFICAZIONE

Classica vinificazione in rosso, con prolungato tempo di contatto tra vinacce e mosto per consentire una maggiore estrazione di sostanze coloranti. La vinaccia viene separata dalla parte liquida (mosto vino). La fermentazione viene ultimata in serbatoi d'acciaio inox.

AFFINAMENTO VINO

A fermentazione ultimata, il vino viene separato dalle fecce e conservato in serbatoi d'acciaio per circa un anno. Infine viene stabilizzato, filtrato ed imbottigliato.

ESAME ORGANOLETTICO

Colore rosso intenso con riflessi violacei, equilibrata tannicità e intenso profumo di frutti di bosco.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Accompagna egregiamente arrostiti di carne, formaggi stagionati, ottimo con la pasta asciutta e il ragù.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18 - 20° C

GR. ALCOOL% VOL.

13

AC. TOTALE (GR/LT)

5,2

AC. VOLATILE (GR/LT)

0,33

SO2 (MG/LT)

85

pH

3,20

ZUCCHERI (GR/LT)

1,8